



UNE RECETTE ORIGINALE PAR :  
RESTAURANT L'ATELIER

31, AVENUE DES VOSGES - 67000 STRASBOURG  
WWW.LATELIER-RESTAURANT-STRASBOURG.FR



4.



5.

## GLACE AU SUCRE DE NOËL SUCRE DE NOËL TERRA MADRE

### BASE LINE !

1. Faire bouillir le lait avec le Sucre de Noël.
2. En attendant l'ébullition, blanchir les jaunes d'oeuf avec le sucre blanc..
3. Verser le lait sur ce mélange.
4. Remettre sur le feu jusqu'à 83°C puis laisser refroidir.
5. Turbiner à la sorbetière.
6. Dresser avec des meringues, quelques amandes éfilées, à la façon d'un vacherin de Noël revisité !

### INGRÉDIENTS :

- 1L de lait
- 10 jaunes d'œuf
- 100g de sucre de Noël
- 150g de sucre blanc



© Evelynne - Décembre 2015.

Autres suggestion d'utilisation du sucre de Noël :

- ▶ Tarte aux poires
- ▶ Mousse bavaroise aux épices
- ▶ Chantilly au siphon

